

Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas (MF1108_3)

Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas (MF1108_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento- Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores.- Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.- Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.- Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.- Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.- Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.- Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los objetivos del establecimiento.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Análisis sensorial de alimentos selectos propios de sumillería.

1.1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
1.2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
1.3. Los atributos de los alimentos.
1.4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
1.5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
1.6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

Unidad didáctica 2. Análisis sensorial y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y confección de su carta de oferta.

2.1. Los tipos de aceites comestibles.
2.2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
2.3. El aceite de oliva virgen extra.
2.3.1. Composición del aceite de oliva virgen extra.
2.3.2. Elaboración del aceite de oliva virgen extra.
2.3.3. Ciclo de vida de los aceites.
2.3.4. Factores de calidad del aceite de oliva virgen extra.
2.4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
2.5. Análisis sensorial de aceites.
2.5.1. Cata de aceites nacionales e internacionales.
2.6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
2.7. La carta de aceites de oliva virgen extra.
2.7.1. Las cartas digitales.
2.7.2. Gestión de la carta.
2.7.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

Unidad didáctica 3. Análisis sensorial y conocimiento de los quesos y confección de su carta de oferta.

3.1. El queso.

© icaformación2026

3.1.1. Composición.
3.1.2. La materia prima.
3.2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
3.3. Criterios de clasificación de los quesos.
3.4. Presentación comercial del queso.
3.5. Factores de calidad del queso.
3.5.1. Quesos españoles con mención geográfica.
3.5.2. Quesos extranjeros con mención geográfica.
3.5.3. La Convención de Stressa.
3.6. El análisis sensorial de quesos.
3.6.1. Cata de diversos quesos representativos nacionales e internacionales.
3.7. Los quesos en restauración.
3.8. La carta de quesos.
3.8.1. Las cartas digitales de quesos.
3.8.2. Gestión de la carta.
3.8.3. Métodos de fijación de precios de los aceites de oliva virgen extra.

Unidad didáctica 4. Análisis sensorial y conocimiento de otros productos selectos de consumo directo y confección de su carta de oferta.

4.1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
4.2. Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
4.3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
4.4. La carta de productos alimentarios selectos.
4.4.1. Las cartas digitales.
4.4.2. Métodos de fijación de precios de productos selectos propios de sumillería.

© icaformación2026